



XUAN SANG, TRAN

CHEF

PERSÖNLICHE DATEN

Ben Dorf, Dong Xuan Gemeinde, Soc Son Bezirk, Ha Noi

AUSBILDUNG

2022 - 2024

BACH KHOA BERUFSCHULE

Zwei - jährige Berufsschulabschluss
Lebensmittelverarbeitungstechnik
(Koch) - Gut

FÄHIGKEITEN

- Kommunikation: Sich schnell an neue Lebens- und Arbeitsumgebungen anpassen und integrieren
- Verwendung von Geräten und Küchenwerkzeugen: Erfahrung im Umgang mit verschiedenen Küchenwerkzeugen und -geräten, schnelle Erlernbarkeit neuer Geräte.
- Teamarbeit: Proaktives und positives Einbringen in Gruppenaktivitäten und Teamarbeit.
- Computerkenntnisse:
Grundkenntnisse in Excel und Word

SPRACHEN

- English (Kommunikation)
- Deutsch (B1)
- Vietnamesisch (Muttersprache)

ZERTIFIKAT

- B1 TELC

ZUR PERSON

Mein Ziel ist es, ein professioneller und kreativer Koch zu werden und zur Weiterentwicklung der Gastronomie beizutragen. Ich strebe danach, in einem renommierten Restaurant in Deutschland zu arbeiten, wo ich meine gesammelten Fähigkeiten und Kenntnisse nutzen und erweitern kann, um einzigartige und ansprechende Gerichte zu kreieren. Besonders leidenschaftlich bin ich bei der Entwicklung neuer Menüs, der kreativen Kombination von ungewöhnlichen Zutaten und der Erneuerung von Kochtechniken, um den Gästen ein nicht nur spannendes, sondern auch inspirierendes kulinarisches Erlebnis zu bieten. In einem erstklassigen Umfeld in Deutschland arbeiten zu dürfen, wird mir die Gelegenheit geben, von führenden Fachleuten zu lernen und meine kulinarischen Ideen umzusetzen, was zur Erfolgs- und Renommierung des Restaurants beitragen wird

BERUFSERFAHRUNGEN

- **Vu Nghia Restaurant** 2019 - 2020
Kochassistent
 - Vorbereitung der Zutaten: Das Waschen, Schälen und Schneiden von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch und anderen Zutaten zur Unterstützung des Kochprozesses.
 - Reinigung und Sauberkeit: Verantwortlich für die gründliche Reinigung und Desinfektion von Oberflächen, Werkzeugen und Küchengeräten. Dies umfasst das Spülen von Geschirr, Töpfen und Pfannen, das sorgfältige Abwischen der Arbeitsflächen sowie die Gewährleistung eines ordentlichen und sauberen Arbeitsbereichs.
 - Beobachten und Lernen von Rezepten und Kochtechniken, um schnell in der kulinarischen Karriere voranzukommen, sowie das Sammeln von Wissen, Fähigkeiten und Erfahrungen, die für zukünftige Rollen als Küchenchef oder Souschef erforderlich sind.
 - Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten aus asiatischen Küchen wie chinesisch, japanisch und koreanisch sowie italienischer Pizza.
 - Erledigung von Aufgaben, die vom Manager, Küchenchef und Souschef zugewiesen werden.

ZUBEREITBARE GERICHTE

Vorspeise

- Meeresfrüchtesuppe: Suppe aus frischen Meeresfrüchten wie Garnelen, Krabben und Tintenfisch zubereitet.
- Frühlingsrollen: Traditionelles vietnamesisches Gericht, meist aus Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenen Gemüsesorten hergestellt

Hauptgericht

- Steak: Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch, oft mit Kartoffelpüree und Gemüse serviert.
- Yangzhou gebratener Reis: Berühmter gebratener Reis mit Garnelen, Schweinefleisch und verschiedenen Gemüsesorten.
- Gebratene Meeresfrüchte-Nudeln: Gebratene Nudeln mit Garnelen, Tintenfisch und verschiedenen Gemüsesorten.

Dessert

- Frisch geschnittenes Obst: Eine ansprechend präsentierte Obstplatte mit Wassermelone, Mango und Trauben.

ERFAHRUNG MIT HERVORGEHOBENEN REZEPTEN

- Süß-sauer Rippchen: Schweinerippchen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Essig, Zucker, Fischsauce, Ketchup
- Yangzhou gebratener Reis: Reis, Garnelen, Schweinefleisch, Eier, Erbsen, Karotten, Frühlingszwiebeln
- Gebratener Spargel mit Knoblauch: Spargel, gehackter Knoblauch, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
- Russischer Salat: Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Eier, Schinken, Mayonnaise

VERWENDUNG VON GERÄTEN

- Induktionskochfeld
- Mikrowelle
- Standmixer
- Dunstabzugshaube
- Backofen
- Europäische und Asiatische Messer

PROJEKT

Ehrenamtliche Mitarbeit beim Kochen im Wohnheim

Während meiner Ausbildung habe ich ehrenamtlich in der Wohnheims-Küche mitgearbeitet. Ich plante das Menü, kaufte Zutaten, bereitete Mahlzeiten zu und sorgte für Sauberkeit. Außerdem leitete ich neue Freiwillige an und stellte sicher, dass alle Hygienestandards eingehalten wurden. Dabei verbesserte ich meine Kochfähigkeiten, mein Zeitmanagement und mein Verständnis für die Ernährungsbedürfnisse der Studierenden

HOBBYS

Kochen und kulturelle Entdeckungen

Ich liebe es, nicht nur zu kochen, sondern auch die Kulturen durch ihre Küche zu entdecken. Ich recherchiere Gerichte aus verschiedenen Ländern, probiere neue Rezepte aus und lerne unterschiedliche Zubereitungsmethoden kennen. Zusätzlich forsche ich über Geschichte, Bräuche und Essgewohnheiten, um zu verstehen, wie die Küche die Kultur widerspiegelt. Diese Kombination bereichert nicht nur meine Kochfähigkeiten, sondern stärkt auch mein Verständnis und Respekt für verschiedene Kulturen.

FOTOS VON MEINEN BERUFSERFAHRUNGEN

1. VU NGHIA RESTAURANT



2. WOHLTÄTIGKEITSESSEN KOCHEN 09/2024



3. FÜR DAS MITTHERBSTFEST KOCHEN

